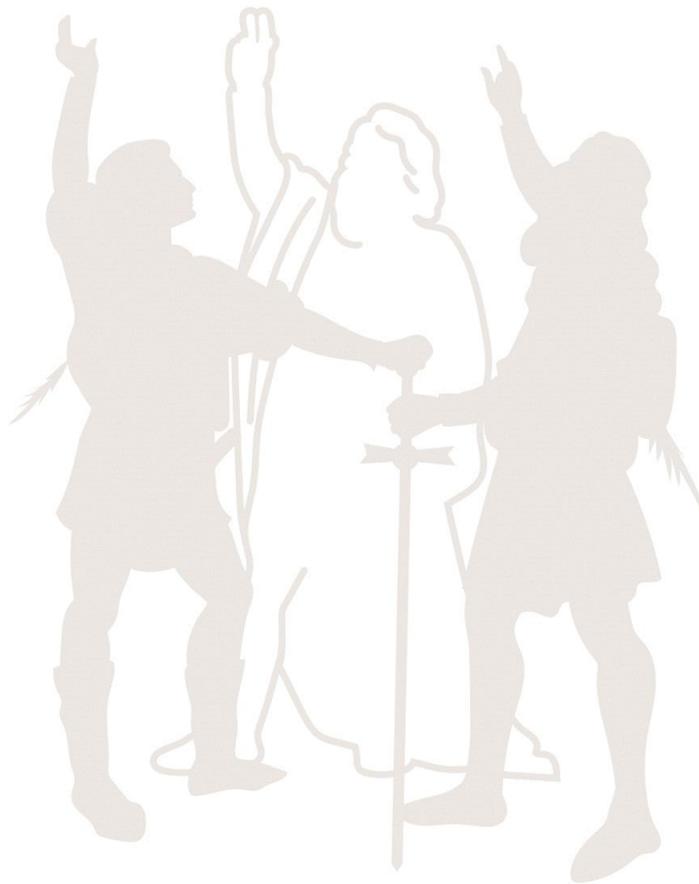




WEINKARTE



Monatsweine

**Abbaye 1734
Syrah du Valais AOC 2022
Schweiz**

Traubensorte: Syrah

Besonders dunkles Gewand mit ins Violette spielenden Glanzlichtern.
Im Mund treten die Tannine deutlich hervor, mit Anklängen an Gewürze und einer
schönen Fülle

1 dl	6.50
7.5 dl	42.00

**Fitou Cuvée les Mégalithes
Domaine Bertrand-Bergé 2022
Midi - Languedoc-Roussillon, Frankreich**

Traubensorten: Carignan & Grenache noir

Dieser Wein zeichnet sich durch eine tiefrote, intensive Farbe mit granatroten Reflexen
aus. Die grosszügigen Aromen von schwarzen Früchten wie auch Brombeeren und
schwarzen Johannisbergen mit würzigen Anklängen von Pfeffer vereinen den Genuss.

1 dl	6.50
7.5 dl	42.00

**Ebesco Rosso
Azienda Agricola Villanoviana
Toscana IGT, Italien**

Traubensorte: Merlot & Cabernet Franc

Blühende und fruchtbare Landschaften der Toscana schenken uns diese Trauben, aus
denen der Winzer vom italienischen Weingut Azienda Agricola Villanoviana mit
Raffinesse und Feingefühl diesen Rotwein hervorzaubert.

1 dl	6.50
7.5 dl	42.00

Weisswein Schweiz

Vully blanc „Les Côtelines“, Domaine de Chambaz, Môtier

Traubensorte: 100% Chasselas

Ein traditionsreicher Wein aus dem Vully. Es ist ein trockener, leichter, fruchtiger Weisswein, mit leichter Kohlensäure im Mund.

39.00

„Traminer“, Praz, J. D. Chervet

Traubensorte: 100% Gewürztraminer

In der Nase eine grosse Fülle. Erinnert er an Lychees, mit der Reife eher an Rosen. Im Mund wuchtig, harmonisch, leicht würzig.

Passt hervorragend zu Aperitif, Geflüge, Spargeln, Fisch und leichten Sommergerichten.

47.00

Domaine des Faverges St. Saphorin, AOP Lavaux

Traubensorte: 100% Chasselas

Staatswein von Freiburg mit einer wunderbaren erfrischenden Säure. Mit vielschichtigen Aromen von einer seltenen Feinheit. Ein sehr schöner La Côte zum Apéro oder klassischen Weisswein Gerichten.

44.00

Yvorne „Chant des Resses“ Association Viticole

Traubensorte: 100% Chasselas

Dieser Wein duftet frisch, mineralisch und fruchtig. Ein besonders ausgewogener Tropfen wie man den Waadtländer kennt und liebt.

42.00

Surprise Blanc AOC, Weinhaus Stamm Schaffhausen

Traubensorten: Pinot Noir, Chardonnay

Dezentes Gelb mit Nuancen von Orange.

Ein Geschmack nach Beeren, mit einer würzigen Note, mittlere Fülle auf dem Gaumen, mit einem eleganten Touch.

42.00

Prà Bianco del Ticino, DOC, Guido Brivio

Traubensorten : 40% Chardonnay, 25% Sémillon, 20% Merlot bianco, 15% Sauvignon blanc
Sattes Strohgelb. Intensives und komplexes Bukett. Im Geschmack: frisch, fruchtig und harmonisch. Sehr ausgewogene Säure mit anhaltendem Abgang.

44.00

Weisswein Frankreich

Sancerre blanc AOC, „Chêne St. Louis“ Loire, Burgund

Traubensorte: 100% Sauvignon Blanc

Aromen von reifen, gelben Früchten, wie Holunder verführen bereits in der Nase.
Im Gaumen komplex und lebendig.

46.00

Roséwein

Schweiz

Oeil de Perdrix Neuchâtel AOC Château de Vaumarcus

Traubensorte: 100% Pinot Noir.

Helles Rosa mit glänzenden Reflexen. Ein herrlich fruchtiger und gleichzeitig rassiger
Rosé mit typischer Pinot-Frucht. Reich im Gehalt und schön trocken im Abgang. Ein
Begleiter für ein Essen von A – Z.

44.00

Rotwein

Schweiz

Quattromani Merlot del Ticino DOC "Swiss Premium" (01)

Traubensorte: 100% Merlot.

Quattromani, vier Hände. Die vier Poduzenten Delea, Tamborini, Brivio und Gialdi kreierten diesen Wein aus Leidenschaft und Freundschaft. Es ist ein Wein entstanden der seines gleichen sucht in der Schweiz. Wunderbare Röstaromen in der Nase. Weiche, angenehme Frucht im Mund gekrönt von einem langen, feinen Abgang.

92.00

"San Carlo" Merlot del Locarnese, DOC, Delea (02)

Traubensorte: 100% Merlot

Der San Carlo wird aus Merlot-Trauben aus der Region Locarno vinifiziert und 12 Monate in Eichenfässern ausgebaut. Rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Intensives komplexes, feines und elegantes Bouquet.

48.00

„Les 3 Grappes“ Domaine le Petit Château (03)

Famille Simonet, Môtier

Traubensorten: Gamaret, Garanoir, Pinot Noir

Granatrot mit violetten Reflexen. In der Nase Aromen von dunklen Waldbeeren wie Kirschen, Brombeeren und Johannisbeeren mit einer leicht würzigen Note. Am Gaumen saftig, fruchtig und perfekt ausbalanciert. Ein langanhaltender und cremiger Abgang mit seidenen Tanninen.

45.00

Domaine des Faverges St. Saphorin AOP Lavaux (04)

Die Trauben Pinot Noir, Gamaret, Gamay, Garanoir reifen in grossen Eichenfässern. Mittelschwer im Körper mit feiner Frucht nach roten Beeren und einem weichen Abgang.

46.00

Yvorne „Bel-Honneur“ Henri Badoux (05)

Traubensorte: Pinot Noir, Merlot

Eine vier- bis fünfwöchige Maischegärung prägen die rubinrote Farbe und die samtigen Tannine dieses Weines. Ein kraftvoller und edler Wein mit köstlichem Bukett von Beeren, Nuancen von Holz und Wiesenblumen.

45.00

Cornalin du Valais, Héritage Varone Sion (06)

Diese typische Walliser-Traubensorte braucht sehr viel Pflege. Ein kräftiger, fruchtiger Rotwein aus einer nicht sehr ertragreichen Rebe. Dieser runde Wein gedeiht auf den Terrassen bei Sion, die von der UNESCO geschützt sind.

49.00

„Ruistal“ AOC Assemblage Rouge, Philippe Varone (07)

Traubensorten: Pinot Noir, Syrah, Humagne rouge und Cornalin
Jede Rebsorte wird getrennt während 14 Monaten im Barrique ausgebaut.
Bukett mit Düften von schwarzen Früchten, Brombeeren und Pflaumen, leichte Rauchnote, mit einem Touch Leder und Farnkraut. Samtig und elegant im Gaumen, feiner und edler Gerbstoff.

49.00

„Le Bois des Chiens“, AOC Genève 1er Cru, Château des Bois (08)

Traubensorten: Gamaret, Garanoir und Cabernet Sauvignon
Er reift während 12 Monaten in französischen Eichenfässern in den Weinlagern des Schlosses. Der Duft verbindet Veilchenaromen mit Vanille und Gewürzen zu einem charaktervollen Gemisch. Im Mund gleich ein runder Geschmack, der von Tanninen zu einem geschlossenen Aroma gebunden wird.

Das Château des Bois gehört zu den seltenen Weinschlössern im Kanton Genf
Das Gut befindet sich in der Gemeinde Satigny.
Das Winzerpaar Nicolas Seiler und Stefanie Schafer, sie ist aufgewachsen in Wünnwil, kümmern sie sich um den landwirtschaftlichen Teil des Château de Bois.

60.00
Magnum 98.00

Surprise Rouge Barrique AOC, Weinhaus Stamm Schaffhausen (09)

Traubensorten: Regent, Dornfelder und Maréchal Foch
Wunderbares Traubengut aus den Reblagen Rietingerberg und Stoffler bilden die Basis für diesen Wein. Durch gezielte Auswahl der Cuvée-Anteile der einzelnen Sorten gelingt es, Jahrgangs- und sortentypisch zu vinifizieren.
Dichtes, dunkles Rot. Beerig, fruchtig in der Nase, weich und füllig am Gaumen.

45.00

Frankreich

Château Castera, Médoc (11)

Das Bukett ist von guter Intensität.
Es enthüllt sowohl Noten von Kaffee wie auch von schwarzen Beeren.
Angenehme, leichte Süsse am Gaumen.

54.00
Magnum 88.00

Châteauneuf-du-Pape AOC „Trilogie“ Domaine de Fontavin / BIO (12)

Traubensorten: Syrah & Grenache und 11 Weitere...!
Komplexes Bouquet von roten Früchten, Lakritze und einem Hauch von Trüffel. Die
Reifung in Eichenfässern rundet die Tannine ab und beteiligt sich an seiner Komplexität.
Dieser Châteauneuf ist gross und rund mit einer seltenen Eleganz. Langer Abgang.

58.00

„Rasteau“ Domaine des Escarvilles AOC (13)

Côtes du Rhône Villages

Traubensorten: Grenache und Syrah
Tiefrote Rebe mit violetten Reflexen. In der Nase schwarze Früchte.
Im Mund fruchtig und würzig mit sehr angenehmen Tanninen.

44.00

Portugal

Monsaraz Tradição, Alentejo (52)

Traubensorten: Castelão, Trincadeira, Aragonêz
Rubinrote Farbe, komplexes Aroma von reifen Früchten (Brombeeren, Johannisbeeren)
und Noten von Schokolade. Im Mund ist es weich, rund, mit weichen Tanninen und einem
sehr schönen Nachklang.

39.00

Italien

Amarone della Valpolicella DOCG „Rocca Sveva“ Soave (21)

Traubensorte: Corvina, Molinare, Rondinella.

Traditionelle Amarone Weinbereitung. So sollte ein Amarone schmecken. Der Wein wird 24 Monate in Eichenfässern ausgebaut. Intensive Farbe und ein kräftiger würziger Geschmack. Bei jedem Tropfen entdeckt man neue und andere Nuancen.

79.00

Barolo Serralunga DOCG Palladino Piemont (22)

Traubensorte: 100% Nebiolo.

Granatrote Farbe. Leichte Tabaknoten und feine Noten nach trockenen Früchten. Langer Abgang von verschiedenen ätherischen Ölen

61.00

Ardi, Langhe Rosso, DOC, Piemont (23)

Traubensorten: 60% Dolcetto, 40% Barbera.

Dieser Wein strahlt von rubinroter Farbe. im Gaumen ist er fruchtbetont und hat einen langanhaltenden Abgang.

39.00

Magnum 68.00

Tosone Nero d'Avola Terre Siciliane IGT (24)

Traubensorte: 100% Nero d'Avola.

Tosone ist ein üppiger, vollmundiger und tiefdunkler Rotwein mit intensivem, beerigem Bukett. Gedörnte Zwetschgen, Lakritze und Kakao unterstreichen die volle Frucht. Ausgewogenheit und Konzentration pur.

39.00

Nottefonda Rosso Veronese IGT Rocca Sveva (25)

Traubensorten: Corvina, Merlot & Pinot Noir.

Die leicht angetrockneten Trauben verleihen diesem Wein einen vollen Geschmack. Ein undurchsichtiges Rubinrot, welches auch dem Wein den Namen verleiht "Notte fonda". Fesselnder Duft von dunklen Beeren, Wildrosen, Gewürzen und Rhabarber.

38.00

Spanien

Cruor Priorat DOQ Gran del Siurana Priorat (31)

Traubensorte: Garnacha, Cabernet, Syrah Samsó.

Ein 12-monatiger Ausbau in neuen Eichen-Fässern. Eine Wucht von Aromen. Holzöne vom Barrique-Ausbau. Intensive Aromen von roten und schwarzen Waldfrüchten. Abgang lange und weich. Priorat Weine werden als Geheimtipp bei Spitzenweinen gehandelt.

54.00

DeBardos Mitica DO Reversa Ribera del Duero (32)

Traubensorte: Tempranillo

16 Monate in französischen Eichen Barriques. Intensive, dunkelviolette, kirschrote Farbe. In der Nase ein verführerischer Wein mit Noten von schwarzen Beeren und Schokolade. In Gaumen mit wunderbar weichen Tanninen.

Schön langer und cremiger Abgang.

48.00

Matsu „El Picaro“, Crianza, Toro DO (33)

Traubensorte: 100% Tinta del Toro

2-3 Monate in amerikanischen Eichen Barriques ausgebaut.

Fruchtnoten von schwarzen Beeren. Komplex im Mund. Langen, angenehmen Abgang.

44.00

Magnum 74.00

Argentinien

Ojo de Agua, Malbec, BIO (51)

Dieter Meier, Mendoza

Traubensorte: Malbec

Der Schweizer Tausendsassa DIETER MEIER (Yello) erfüllte sich einen Traum und kaufte eine Finca im argentinischen Mendoza. Das gemässigte Klima und die geringen Niederschlagsmengen in Mendoza bieten ideale Voraussetzungen für die biologische Weinproduktion, auf die Dieter Meier bei seinen Spitzenweinen setzt.

Würzige, dunkelfruchtige Nase mit Aromen von Kräutern und etwas Zedernholz. Am Gaumen dicht und straff strukturiert, intensiv mit delikatem, feinfruchtigem Abgang.

44.00

Schaumwein

Prosecco Treviso DOC Brût Progettidivini No. 5

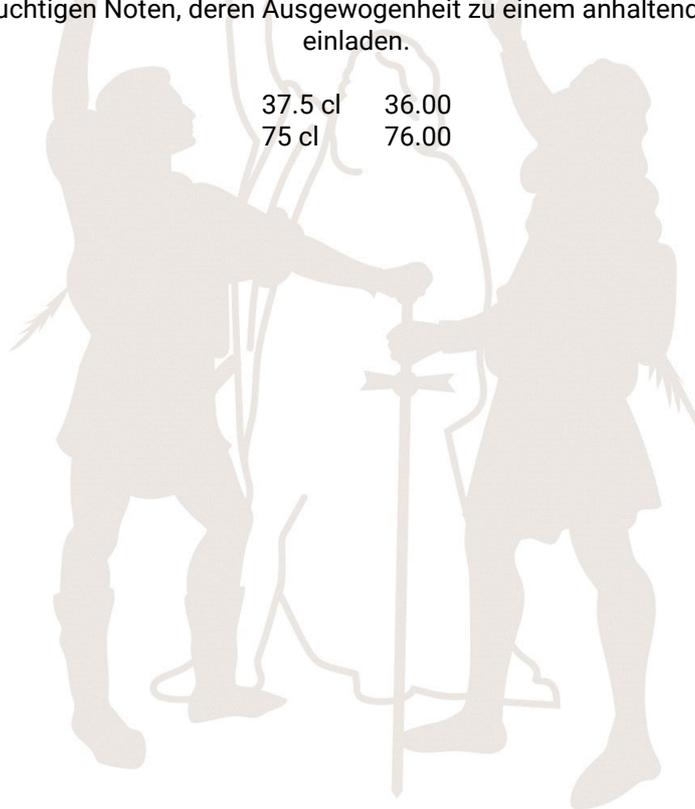
Strohgelbe Farbe. Feine Nase mit Noten von Glyzinie und Akazie. Lebhaft und angenehm, feiner Kern, elegant, anhaltender Perleffekt.

75 cl	39.00
10 cl	8.00

Lanson Black Label Brut Champagner AOC

Strohgelbe Farbe. Feiner Perlenstrang. Buketts von reifem Obst und Zitrusfrüchten entfalten einen Eindruck von Fülle und Leichtigkeit. Ein angenehmer rassiger Champagner mit betont fruchtigen Noten, deren Ausgewogenheit zu einem anhaltenden Vergnügen einladen.

37.5 cl	36.00
75 cl	76.00



Weine im Offenausschank

	1 dl.	5 dl.
Weisswein		
Vully, Simonet Père & Fils, Môtier	4.40	21.00
Yvorne, Herni Badoux Aigle	5.20	25.00
Fendant Rapilles Provins	4.00	19.00
Johannisberg AOC Valais	5.00	24.00
Pinot Blanc / Chardonnay AOC Genf	5.00	24.00
Roséwein		
Chant des Perdrix Rosé	4.40	21.00
Rotwein		
Vully, Simonet Père & Fils, Môtier	5.40	26.00
Dôle du Valais	4.70	24.00
Goron Beauvalais	4.10	20.00
Pinot Noir Cave du Rhodan AOC	5.40	26.00

Wir bieten ständig Weine in Flaschenqualität glasweise an.

Flaschen 5 dl Korken

Weisswein		
Petite Arvine Abbaye de Vetroz Valais		27.00
Rotwein		
Humagne Rouge Héritage Varone Sion		28.00
Rioja DOC Gavanzita Maetierra Dominum		27.00
Primitivo Itynera Apulien		25.00
Amarone Lunare Valpolicella		35.00
Senza Parole, IGT Salento, <i>amabile</i>		27.00

*Auf Wunsch servieren wir Ihnen eine Karaffe Hahnenwasser
zum Preis von Fr. 5.00 je Liter.*